

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER*IN

DU,

- hast Spaß am Verkaufen?
- magst Fleisch- und Wurstwaren?
- teilst dein Wissen gerne mit anderen?
- bist kontaktfreudig?

Dann könntest du deine Interessen und Stärken prima mit dem Job als **FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER*IN** verknüpfen.

WO ARBEITEST DU?

- Meist in Fleischereien.
- In Fachabteilungen des Einzelhandels oder Imbissen.
- Im Catering, der Gastronomie oder Hotellerie.

WAS SOLLTEST DU ÜBER DIE AUSBILDUNG WISSEN?

- Dauer: in der Regel 3 Jahre
- Duale Ausbildung in Betrieb und Berufsschule + überbetriebliche Fortbildungen
- Vergütung: von ca. 620 bis 1250 Euro. Abhängig von der Region, den Ausbildungsbetrieben und dem Ausbildungsjahr gibt es hier teilweise größere Unterschiede.

WAS MACHST DU ALS FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER*IN?

- Du richtest die Theke mit frischen Waren und einer ansprechenden Deko her.
- Du sorgst für die richtige Auszeichnung und Beschriftung mit Namen, Preisen und Angeboten.
- Du berätst und bedienst die Kund*innen, schneidest, wiegst und verpackst die Ware und übernimmst das Kassieren.
- Du nimmst Bestellungen entgegen und stellst die gewünschten Produkte für die Lieferung zusammen.
- Bei Bedarf legst du in der Küche mit Hand an, z. B. für den Mittagstisch.

„An meiner Arbeit gefällt mir vor allem die Vielseitigkeit: Ob Kundenberatung, Zubereitung unserer Ware oder Auslieferung von Bestellungen – es wird nie langweilig.“



WARUM EIGNEST DU DICH?

- Du bist freundlich, immer kundenorientiert und bleibst auch bei Stress cool.
- Es fällt dir nicht schwer, überwiegend im Stehen zu arbeiten.
- Du bist gut im Rechnen und Schreiben. Ob du einen Hauptschul- oder höheren Abschluss hast, spielt dabei nicht die entscheidende Rolle.
- Du arbeitest gerne im Team, bist sorgfältig, umsichtig und verantwortungsbewusst.
- Du achtest immer auf Sauberkeit und Hygiene.
- Du berätst andere gerne.

„Ich habe zu Hause, für unsere Party, immer gerne leckere Speisen ausgewählt und sie appetitlich angerichtet. Unsere Metzgerei um die Ecke hat auch einen Catering-Service, der das professionell macht. Das hat mich auf die Idee gebracht, Fleischerei-Fachverkäuferin zu werden.“



DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

„In meinem Ausbildungsbetrieb gibt es viele Stammkunden, aber auch Laufkundschaft. Mir macht es große Freude, sie zu beraten: ob es um das richtige Fleischstück geht, die richtige Zubereitung oder um neue Wurstsorten. Wenn ich mal etwas nicht weiß, helfen die erfahrenen Kolleginnen und Kollegen immer weiter.“

SCHON GEWUSST?

- In Deutschland gibt es alleine über 1500 Wurstsorten. Als Fleischerei-Fachverkäufer*in bist du bei deinen Kund*innen als Expert*in gefragt. Natürlich auch wenn es um Schnitzel, Sauerbraten und Co. geht.
- Viele Betriebe bieten Praktika an, bei denen du als Schüler*in schon mal in den Berufsalltag hineinschnuppern kannst.



HIER ANDEST DU VIELE WEITERE INFOS:

Ob zum Berufsbild, zur Ausbildung, zur Weiterbildung, zu Erfahrungsberichten wie auch zu Unternehmen, die Ausbildungen und Praktika anbieten – der Deutsche Fleischer-Verband e. V. bietet auf seiner berufsbezogenen Website einen hilfreichen Überblick:

fleischerberufe.de

Schau dir auch unser Video an:



Mit freundlicher Unterstützung von:
Deutscher Fleischer-Verband e. V.

